

بین مین وطن و فیض فیض ابرار

خوانان لغت



و عجالتاً بنافذ

در مطبع امیر ای بابو مع کتب و باستانم ضیاء حسن طبع

فهرست خوراکی

ترکیب پنجه بختی پاد	۳	ترکیب تیار نمودن آچار لیون کا	۱
ترکیب بختن پلا ساده	۵	ایضا ترکیب تیار نمودن آچار لیون	۱۱
ترکیب بختن کچری بریان	۷	ایضا	۱۲
ایضا کچری بریان بشیر دلائی و کم مصله	۶	ترکیب تیار نمودن آچار لیون	۱۳
ترکیب بختن قورمه ساده	۸	ایضا تیار نمودن آچار لیون	۱۴
ترکیب بختن سالن تره و بقولات	۹	ترکیب جینی	۱۵
ترکیب بختن کباب خطائی	۱۰	ترکیب مریای انبه	۱۶
ترکیب کباب پرسنده	۱۱	ترکیب نان با قرقانی	۱۷
ترکیب بختن کباب ساده	۱۲	ترکیب نان شیرمال	۱۸
ترکیب تیار نمودن کباب مرغ و تره	۱۳	ترکیب نان نانستان	۱۹
ترکیب تیار نمودن کباب بی بی	۱۴	ترکیب بختن پوری	۲۰
ایضا کباب گریز دلائی و دیگر تره	۱۵	ترکیب بختن کجور خامه	۲۱
ترکیب فاکینه مرغ	۱۶	ترکیب بختن گلکده	۲۲
ترکیب لوز بادام	۱۷	ترکیب بختن بختی ساده و پرسی	۲۳
ترکیب لوز زردک و دیگر شیرین	۱۸	خامه میناجات	۲۴

بسم اللہ الرحمن الرحیم

الحمد لله على انشاء هذه الصلوة على محمد وآل محمد
 ولما برز لذت وملك چشان ماند وخوان نعمت مبرزان و موبدا باد
 که این ترکیب بت اقسام و در صفت بخت طعام از مطبخ خاص امیر عظام بود
 قاسم علیخان بناد و قیام تنگ انتخاب نموده وزین اوراق زیری قلام شد
 نامہ خاص عام ازین مورثت کمالی گیر و از ترکیب اعلیٰ طلاوت حلق و کام پذیر
 واجبات اگر کسی را نظر کنایت در ترکیب این شهنشطور خاطر باشد در گوشت
 و روغن و مصالح کمال ایشان است نصف یا ثلث حصه نمایند تا بکتر باشد

ترکیب ششہ کلاویس

برنج سفید اعلیٰ یک آمار سکه یک آمار پاؤ بالا نمک نیم پاؤ یا رب سبزه
 حلوان یک اس گوشت کاهی چار آمار بادام نیم آمار ملائی پاؤ آمار شیر نیم آمار
 و صغ پاؤ آمار لیسر پاؤ آمار لونگ یک دام الاچی و وردام و از چینی کشش باشد
 لیون پاؤ آمار بارچه جافی و ورد اول بجز ما و آب شوشیده نگذارند
 که تر شود و بعد از آن حلوان را فروغ نموده یک یک پاؤ رجه بقدر پاؤ آمار

این ترکیب بت اقسام و در صفت بخت طعام از مطبخ خاص امیر عظام بود
 قاسم علیخان بناد و قیام تنگ انتخاب نموده وزین اوراق زیری قلام شد
 نامہ خاص عام ازین مورثت کمالی گیر و از ترکیب اعلیٰ طلاوت حلق و کام پذیر
 واجبات اگر کسی را نظر کنایت در ترکیب این شهنشطور خاطر باشد در گوشت
 و روغن و مصالح کمال ایشان است نصف یا ثلث حصه نمایند تا بکتر باشد

این ترکیب بت اقسام و در صفت بخت طعام از مطبخ خاص امیر عظام بود
 قاسم علیخان بناد و قیام تنگ انتخاب نموده وزین اوراق زیری قلام شد
 نامہ خاص عام ازین مورثت کمالی گیر و از ترکیب اعلیٰ طلاوت حلق و کام پذیر
 واجبات اگر کسی را نظر کنایت در ترکیب این شهنشطور خاطر باشد در گوشت
 و روغن و مصالح کمال ایشان است نصف یا ثلث حصه نمایند تا بکتر باشد

۲۰ قانده
 ۳۰ قانده
 ۴۰ قانده
 ۵۰ قانده
 ۶۰ قانده
 ۷۰ قانده
 ۸۰ قانده
 ۹۰ قانده
 ۱۰۰ قانده

تیار کنند بعد از آن چهار آنکار گوشت کاهی را با چایا کنند بعد از آن هر دو را آمیزند
هشت یا نه مرتبه در آب بشوید و در وی گوشت که شش آنکار آب مع گوشت چایا با لای
آتش گذارد و بر گاه که کف و کثافت از آن بپرسد آنرا دور کنند بعد از آن دیکویم
دیگر را بر آتش بپزند و یکدم سکه در آن انداخته بریان کنند و سیر فکوز
هسته را صاف نموده باندک الایچی خرد و در آن بیندازند بعد از آن برگ گشت
را مع آب در آن دیکویم که سیر در آن انداخته اند بیندازند که پیروز و طایفه نمایند
که بار چایا بگذارد گی رسیدن نماید اگر گدا نشدند قریب سه آنکار آب باقی ماند
یکدم روغن باندک الایچی در دیکویم دیگر بگداورد و آب بخنی در صافی انداخته
در آن سیر و فکوز و گدا بعد از آن با آن آنار روغن یا سوم حصه نمک در دوه آنکار
آب مخلوط نماید و با چایا سه طحوان از آن پار به پار آرد و در دوه درین آب دوح
بشوید یا با چایا بگداورد و در کند بعد از آن همه سکه را در دیکویم بالای آتش بپزند و قریب
دو الایچی باقی را بیندازند و نصف آب گوشت نیز در آن بیندازند و نصف دیگر را
نگا بدارد و بعد از آن بار چایا یکدم از آب دوح شسته اند آنرا در روغن بیندازند
سهرگاه که پنج چار جوش خرد سوم حصه نمک دیگر نیز مع عرق همه لیون
در آن بیندازند سهرگاه همه آب خشک شود و روغن بماند بر زمین فرو برد آرد
بعد از آن با دام را شش و صاف نموده و ساینده و یا ملانی و شیر
آمیز نموده درین بار چایا بیندازد و بر آتش بگشت شد بعد از آن نصف
آب گوشت را که نگداشته اند بر آتش بپزند و برنج را در آن جوشانند
و نمک باقی را در آن بیندازند هرگاه که برنج بیشیم که از گی رسد برنج را در صافی
انداخته آب روی و زرد کرده و بر بار چایا مع دار چینی بیندازد و بر آتش بگشت
نمک نایک گهری و از آرد دهن دیکویم بند نماید و در آن ایرد ملاوین بود

۳۰ فائده ۳۰
 ۳۱ فائده ۳۱
 ۳۲ فائده ۳۲
 ۳۳ فائده ۳۳
 ۳۴ فائده ۳۴
 ۳۵ فائده ۳۵
 ۳۶ فائده ۳۶
 ۳۷ فائده ۳۷
 ۳۸ فائده ۳۸
 ۳۹ فائده ۳۹
 ۴۰ فائده ۴۰
 ۴۱ فائده ۴۱
 ۴۲ فائده ۴۲
 ۴۳ فائده ۴۳
 ۴۴ فائده ۴۴
 ۴۵ فائده ۴۵
 ۴۶ فائده ۴۶
 ۴۷ فائده ۴۷
 ۴۸ فائده ۴۸
 ۴۹ فائده ۴۹
 ۵۰ فائده ۵۰

جب اللہ تعالیٰ کو کون ہی آدم کے فریاد سنا
تو ان کے لیے عرض کیا کہ میں تم کو
پہلے ہی بتا چکا تھا کہ تم لوگ
میں سے کچھ نہیں مانگتے۔

ترکیب کیمیا یلاد سادو

سج سعالی کیمیا سیکل نار بارهای حلوان یکس نمک چنانکه قشر
والایچی یک یک ام زیر شش شش سیاه شش باشد و نیم آمار طانی
یا آمار سیاه یا آمار شیر یا آمار سیر چنانکه اول بارهای
حلوان بقدر یا آمار سیر کند پنج شش مرتبه بشوید و پنج را در آب گذارد و فرغ
و در یک سیر را بگوید نصف یک سائیده اول یک را بر پیریندازد و مخلوط کند و بعد
آب در یک سیر و دوغ غیر در آن انداخته بیا سیر و بعد از آن پیاده تر شود و هر سیر
بر آتش نهد و پیاز در آن مسکه بپزند و هر گاه که پیاز بریان شود پیاز را در آن
بگذارد و بریان نماید هر گاه که آب خشک شود و روشن رسد ملای و شیر را بر پیاز نهد و در آن
بپزند از دو مرتبه را با لای آن بپزند از دو نمک قی و قشر قشر والایچی و زیره و مرج
سیاه را نیز در آن بگذارد و در موافق گذاشت یک آب گرم با سیر در آن بپزند از
و با شش نرم بپزد و هر گاه که کیمیا بپزد و نیمه بشود بر آتش انکشت نگذارد
تا یک گهری و بکار آرد و در کیمی و پیشی هر چیز را اختیار صاحب طعاست

ترکیب چمن کیمیا بریان

سج نیم آمار دال نیم آمار نمک چنانکه مسکه یا پیاز چنانکه قشر قشر
الایچی شش شش زیر شش شش سیاه یا آمار طانی یا آمار سیر یا شش باشد اول
مسکه را بر آتش گذارد و پیاز را نیز بشود و مسکه بپزند از دو کیمیا بر شش شش نمک و
والایچی و زیره و مرج سیاه در آن بگذارد و بریان نماید هر گاه که کیمیا بر سرخی
رسد آب موافق چمن کیمیا بپزند از دو هر گاه که کیمیا بپزد و نیمه بشود و ملای
و شیر را با چه بپزند نموده در کیمیا بگذارد و هر گاه که بپزد و در کیمی و کیمیا را
از آرد بند نماید و تا یک گهری بر آتش انکشت نگذارد و بکار آرد و هر گاه

فایده ۱۲۰
فایده ۱۲۱
فایده ۱۲۲
فایده ۱۲۳
فایده ۱۲۴
فایده ۱۲۵
فایده ۱۲۶
فایده ۱۲۷
فایده ۱۲۸
فایده ۱۲۹
فایده ۱۳۰

فایده ۹۰
فایده ۹۱
فایده ۹۲
فایده ۹۳
فایده ۹۴
فایده ۹۵
فایده ۹۶
فایده ۹۷
فایده ۹۸
فایده ۹۹
فایده ۱۰۰

فایده ۱۰۱
فایده ۱۰۲
فایده ۱۰۳
فایده ۱۰۴
فایده ۱۰۵
فایده ۱۰۶
فایده ۱۰۷
فایده ۱۰۸
فایده ۱۰۹
فایده ۱۱۰
فایده ۱۱۱
فایده ۱۱۲
فایده ۱۱۳
فایده ۱۱۴
فایده ۱۱۵
فایده ۱۱۶
فایده ۱۱۷
فایده ۱۱۸
فایده ۱۱۹
فایده ۱۲۰
فایده ۱۲۱
فایده ۱۲۲
فایده ۱۲۳
فایده ۱۲۴
فایده ۱۲۵
فایده ۱۲۶
فایده ۱۲۷
فایده ۱۲۸
فایده ۱۲۹
فایده ۱۳۰

فایده ۱۳۱
فایده ۱۳۲
فایده ۱۳۳
فایده ۱۳۴
فایده ۱۳۵
فایده ۱۳۶
فایده ۱۳۷
فایده ۱۳۸
فایده ۱۳۹
فایده ۱۴۰
فایده ۱۴۱
فایده ۱۴۲
فایده ۱۴۳
فایده ۱۴۴
فایده ۱۴۵
فایده ۱۴۶
فایده ۱۴۷
فایده ۱۴۸
فایده ۱۴۹
فایده ۱۵۰

ترکیب خنق کیا بی خطائی

گوشت یک تاراد رک باوانا رنگ چنانک پیاز نیم باو موی سیاه دو دوام لونک
کیرام الاچی خرد یکدکام ششتر حبابک ادوغ نیم انار طائی بافتا تار بادام پاوانا
سکه نیم دوغفران چهاراشه لیون چهار عدد اول گوشت راصاف از رنگ
و غیر نمود و قیسم بسیار یک نماید و رنگ و ران بپزند و بعد از ان عرق که
و سایر را قیسم نموده همه مصالح ساینده صغفران ان بپزند و دوغ را در یک صافی
بسته نگذارند که آب وی دور شود و بعد از ان آب دوغ بسته را با طائی بوبادام
مستقر و صاف سائیده و دیار چپش کرده در قیسم بپزند و بعد نیم باو روغن نیز در ان
بپزند و دیار هم مخلوط کنند هرگاه که خوب اسپینده شود و نگیند های قیسمه مثل خطائی بشان
در روغن ادرای می تابانداخته بر آتش تند هرگاه که بریان شود همین کیرا در ان
بپزند و بریان کنند و بوقت سرخی کبابها ترشی لیون بهم که کباب تیار است

اول لیون را بر سنگ سخت کنند و در آب اندازند بعد و کس وجه گلی تامل نمک انداخته
دو سه روز بدارند و پیش حرکت میداده باشند و آب که از آن برآید دور کنند هرگاه که
سرمه شونه یا لای چادر داشته بود او بند و قبله باندک بخیلی آینه در عرق غلیظ خواهد رسید که خود
در آب لیون بهر چیز که در غوب زان باشد و نمک هم موافق طبع انداخته بکار برند فقط

لیمون کاغذی رامع پوست در او نذ گلی انداخته و نمک و میج سوخته و زان سپید
جینش و بد تا چهار باس بعد از آنرا از پارچه صاف نموده در طیش آفتاب خشک
کند چون لیمون بالکل خشک شود آنرا نگاہ دارد و در عرق نعناع خواه سرکه کند
خواه عرق لیمون بیندازد و گاه گاهی در تالش آفتاب بندد و نمک و میج بقدر لایق
درست نماید این قسم آچار تا چند سال میماند و روز بروز فائده مضاعف تر میماند

کیری انبه امانه نماز د پوست دور کرده و خسته بر آورده با لای آن نمک
سودده مالیده تا یکس طپش آفتاب بدارد که عیال آب او و و شود کیری را دور
صافی بار چارزشت افشته ده و مصالح و شکم آن پر کرده در عرق نعناع و یانس که
خالص بنیزارد و بگذارد و اگر جلد خوردن منظور باشد نمک موافق ذائقه اندازد و
اگر نه دادن منظور باشد همون نمک کفایت میکند و مصالح که در شکم انبه پر کنند اینست
مغز کیری انبه ترشیده او یک ترشیده دیوان بزرگ بودینه بنظر لوسن ترورین شیا

ترکیب تیار نمون آچار لیون
اول لیون را بر سنگ سخت کنند و در آب نازند بعد در سبزه گلی شامل نمک کنند
دو سه روز در اندوختن حرکت میداده باشند و آب که از آن براید دور کنند هرگاه که
نرم شوند یا لای چادر بسته بودهند و قندک باندک بچگی آید در عرق نعناع خواهد در بر کرد
و آب لیون بر پیشانی که مرغوب تر آن باشد و نمک هم موافق طبع انداخته بکار برند فقط
ایضا آچار لیون کاغذی
لیون کاغذی را مع پوست در او نذ گلی انداخته و نمک و سرخ سوخته در آن بپزند
جنبش دهد تا چهار یا پس بعد آنرا از پارچه صاف نموده و در پیش آفتاب خشک
کند چون لیون بالکل خشک شوند آنرا نگه دارد و در عرق نعناع خواهد سرکه کند
خواه عرق لیون بپزند و گاه گاهی در تالش آفتاب بپزند و نمک معیج بقدر لازم
درست نماید این قسمه آچار تا چند سال سیانند و روز بروز فائده مضاعف تر یافده میشود
ترکیب تیار نمودن آچار انبه
کیری انبه تازه تازه پوست دور کرده و خسته بر آورده بالای آن نمک
سوده مالیده تا یکس طیش آفتاب بدارد که جلا آب او دور شود کیری را در
سافی یا رطل زشته افشته ده و مصالح برشکم آن پر کرده در عرق نعناع و یا سرکه
خالص بپزند و در گنبد دارد و اگر جلد خوردن منظور باشد نمک موافق ذائقه اندازد
اگر نمادن منظور باشد همون نمک کفایت میکند و مصالح که در شکم انبه بر کنند اینست
سرخیزی انبه ترشیده او که ترشیده دیان برگ بودینه بنرسن تر درین شبها

001026

100

نمک و مرچ سرخ سوده مالیده و گرمی آفتاب بخار و نایکیاسن اورد بعد و همه است
مال کرده در شکم انبه بزنند و گاه و گاه ظرف آچار در گرمی آفتاب اورد فقط

ایضا تیار نمودن آچار شبیر

انتهی کمالان خام را در نمودن انبه باران و در میان تر کشیده در انبه با قاری
نمک اود در آفتاب یک دو مهر گذاشته بعد از این بار چه انبه باران صاف ننود و در میان
انتهی مصالح السج را در کلوکخی خوب با یک تر کشیده در میان انتهی با انداخته و از
رشته بسته در عرق نفع خواهد کرد که خواهد در آب انتهی خواهد در عرق
موافق صابون انداخته در آفتاب نگاه دارند بعد بکار بر

فصل پنجم

و ده آتارابه مع پوست آتار شیده و اسخوان و در کرده خوب بار یک بساید
و آب آتار که بر آید و در نه کنند بگیرند و در یک نیم باو نمک بقدر ذایقه قرض کنند
مرج سیاه یکد ام کلونجی یکد ام مرج سرخ و کننی یکد ام کشنی خشک یکد ام جزویا
شش ماشه شش ماشه شش ماشه شش ماشه شش ماشه شش ماشه شش ماشه شش ماشه
بیخته را ر چینی مذکور داخل کرده در آفتاب بنگهدارند مدت یا ندرده روز
و فیکه عرق فنعاع خشک شود و قری عرق فنعاع و داخل چینی کرده و بکار آید

نسخه برای انبیه

انبیه جالی دار خواه بی جالی پوست و در کرده ترشیده و نسته نیز دور کرده و گاه
اشه لذنوک خارا بن کوییده بعد از ان جوت بدو قدری شیر و قند خواه
نبات و انبه پیا نکند در میان انداخته جوشد بعد از ان یکس دور و رسته
ماند بعد شیر و دیگر تیار نماید و بهما گاهی انبه را شیر و اول جبرون کرده شیر و دیگر تیار

قلم کو پیاسے لپٹے آؤ
 عزیزِ سخنِ نوازی کرسے اوس کو اور اوس کو
 نزدیک و الوگنا ادب کا طوطا کے
 قلم کا ۶۱
 اختیار و انکساریت اختیار میں کو کس کا
 ساتھ میں کس کا پیاسے مالول اوس کا
 دست ناز میں اور وقت پر سے کس کا
 قلم کا ۶۲
 ۶۳ من و دنیاوی پر زور کرنا حقاقت
 کی علامت ہے بموجب قول
 نبویؐ قلوبکم مرقوم ہیں

14

شعر
میسے سے صاحبِ حق بنو بفریدان
کا دوز سر فرزند چون بویادار
فائدہ ۴
نیا چاندوز سے جو کیا ہے
سو کرسا ورنہ پتا لگا کوئی
وینا بی جا ہی حسرت و ہون و تو
اغیار زندگی استعار کا
۴۲

وینا و آخرت میں یونانی اور عربی کے
 عربی کے ہیں پس چاہیے کہ برائے ذکر
 جس طرح اون دونوں کا جمع
 کرنا بالکل صحیح و درست نہیں
 چاہئے بخیر خیر چہ کہ سے ملتی
 جس سے لفظ ہی سے شناخت
 ہو گی کہ جس سے
 بے غرضی سے
 فائدہ ۶۶

55

سید احمد علی

کتابخانه

مسیده یک تار شیر و آتار و عنبر زرد و یک نیم پا و نمک پوری نیم پنهانک ملانی
نیم پا و لایخی خرد و ماشه جوز یکد و دارچینی دو ماشه مسیده نیم پا و اول شیر را
جوش کشند مسه دمازد و نمک را در عین از دو هرگاه که نمک مخلوط گردد مسیده
در عین از دو ماشه کنند بعد از آن حشرات لایخی خرد و دارچینی را مسیده و مسیده نیم
پا مخلوط کنند سرگاه که بیشتر و مسیده ماشه کرده عین از دو ملانی را با چوب

[illegible]

فائدہ ۵۵
افلاطون سزا بزار فرمود

دانی پائیس اور نیم است

فائدہ ۵۶
کشتی درین کشتی

فائدہ ۵۷
کشتی درین کشتی

فائدہ ۵۸
کشتی درین کشتی

کردیم پیر دروین از روغن زرد از بالای او بیند از هر گاه که خمیر تیار شود
پیر به نماید بعد از آن بیلین کند بعد از آن از دست از کند بعد از آن صافی را نرم
کند و بالای پیر و بیند از تاک گشری بعد از آن صافی بردارد و بر رینده
بیند از دو گاه دوم کند در تنور بچکاند بعد از آن فوراً قدری شیر
برو بیند از دو خط و از دست کند هر گاه که سنج شود تیار است

نسخه نان تافتان

از یک آنار شیر و دو آنار روغن زرد با آنار ملای نیم با و بادام نیم با و نعلابری
نیم چنانک جزات برای ما را نیم با و الا کچی خرد و داشته جو یک عدد در صینی
و داشته سید و نیم با و اول شیر را جوشند و سدر نماید و نمک اور و بیند از دو
هر گاه که نمک مخلوط گردد و سید در و بیند از دو و باش کند بعد از آن در جزات
الا کچی خرد و در صینی و جو زرد ساید و سید و نیم با و مخلوط کند هر گاه که خمیر شود و در
سید و مالش کرده بیند از دو ملای را با چوب زرد کرده و نیز در و بیند از دو و بالای وی
روغن زرد و بد هر گاه که خمیر تیار شود و باد پیر به نماید بعد از آن بیلین نماید بعد از آن
از دست دراز کند بصورت نان و یکایه در میان ویر گرفته از کار و بخاند بعد از آن
صافی کند و با او بیند از تاک گشری بعد از آن بادام را صافی کرده و سنج کند و در دو
درق کرده و در بچکاند بعد از آن در تنور بچکاند بعد از آن فوراً شیر و نیم تیار است

ترکیب پختن پوری

یک آنار سید و فیم که شست یک آنار روغن زرد و یک آنار صافی که نیم نه باشد و یک
یک چنانک یک پیاز با و آنار نمک یک نیم چنانک کشیز خشک چنانک یک
انبه چنانک مرغ سیاه یکدلم نیم چنانک بودینه شش باشد

فائدہ ۵۹
کشتی درین کشتی

فائدہ ۶۰
کشتی درین کشتی

فائدہ ۶۱
کشتی درین کشتی

فائدہ ۶۲
کشتی درین کشتی

ای شش ماهه زمین و آب
ای شش ماهه زمین و آب
ای شش ماهه زمین و آب
ای شش ماهه زمین و آب
ای شش ماهه زمین و آب
ای شش ماهه زمین و آب
ای شش ماهه زمین و آب
ای شش ماهه زمین و آب
ای شش ماهه زمین و آب
ای شش ماهه زمین و آب

گوشت زکاتش سابه کینه نارای چه نیم نیم او تیار کرده یکبار در آب تازه
و آب دور کند بعد از آن بار دوم در آب تازه بشوید و آب دور کند
در آب گرم که کدک گرمی آن نیز باشد آن پارچه های گوشت هفت بار
ببند و آب دور کند همین عمل بسیار نموده گوشت آن در آب گرم بپزد
و گوشت دیگر آن را آب گرم ساخته آن پارچه گوشت در آن انداخته آتش
سرخش بزند و چهار ماهه بپزد و از هر گاه در گوشت جوش آید
در آب نمایان شوه آنرا دور کرده باشد هر گاه تمام کف از گوشت دور شو
انگاه در گوشت دوم بپزد و فلوکس مسکه انداخته هفت جوه بسین
بریان کند و آن گوشت را با آب و در آن بگمارد و از آتش بپزد
آتش تیز خواهد بود و بخت آن خوب خواهد شد چون گوشت گذار شود و باز
دوم بپزد مسکه انداخته زده داد الایچی خرد و بطرز بالا بگمارد و بد با
دو دیگر مسکه و الایچی انداخته بار دوم بگمارد و از صافی صاف
شکست سوود بپزد و از آنکه انداخته تناول کند و اگر در بالا و و یا که
استمال نماید همین طرز خوب است و مسکه نه الایچی
جوزه مرغ پا و آناری و پاچه گوشت پند تیار ساز و و بکار

و در این میان بیاد افیاض
و در این میان بیاد افیاض
و در این میان بیاد افیاض
و در این میان بیاد افیاض
و در این میان بیاد افیاض
و در این میان بیاد افیاض
و در این میان بیاد افیاض
و در این میان بیاد افیاض
و در این میان بیاد افیاض
و در این میان بیاد افیاض

الحمد لله و الله که شرف خوان لغت مع فراید حکیم که منت تملیض صاحب حمید
بفرمایش جناب حاجی شیخ رجب علی صاحب شیخ عبدالعزیز صاحب کتاب
مظالم مطبع بهار و ده جمله عاده حاجت صحبت تمام از تمام خواجگی و صاحب
منهاج